

## Voorgerechten

Carpaccio

*Van gerookte runderentrecôte met truffelmayonaise en Alkmaarse Kaas*

Duo van Hert

*Gerookte hertenham en een hertenbitterbal met gebakken vijgen en perenstroop*

Gamba's

*Gegrild en geserveerd op een lauwwarme pasta met citroenmayonaise*

Visfestijn

*Zalm, Paling, Gamba, Garnalenkroketje*

Gegratineerde Paddenstoelen

*Uit de oven met Roquefort en Oude Stompetorenkaas V*

## Tussengerechten

Pastinaaksoep

*Met krokante spruitjes en mosterd V*

Garnalensoep

*Met citroengras en kokosmelk*

## Spoem

*Lekker tussendoortje om even op te frissen!*

# Hoofdgerechten

Duo van Zalm en Zeebaars

*In een krokant jasje van panko en zonnebloempitten met een kappertjessaus*

Tournedos 'Rossini'

*met eendenlever en portsaus*

Tournedos

*met roquefortsaus*

Varkenshaas

*Gevuld met brie en geserveerd met gebakken paddenstoelen en witte portsaus*

Hertenbiefstuk

*Met een wildsaus, cranberries, rode kool en een krokantje van ontbijtkoek*

Lamsschenkel

*Langzaam gegaard met een honing-muntsaus, pompoenpuree en gegrilde biet*

Bataat

*Zoete aardappel met mango chutney, tomatensalsa en quacamole V*

# Nagerechten

Chocokwartet

*Warm lavataartje, chocolademousse, chocolade-ijs en een saus van witte chocolade*

Bramen bavaroise

*met een warme saus van marsepein en speculaas-ijs*

Bananoffee Cheesecake

*Met een mousse van banaan, salted-caramelsaus en pecannoten-ijs*

Dame Blanche

*Klassiek met vanille-ijs en chocoladesaus*

Opoe Tet

*Vanille-ijs, boerenjongens en tokkelroom*

**€57,00**

# *Kinderkerstmenu*

## Voorgerechten

Tomatensoepje

Fruitcocktail

## Hoofdgerechten

Biefstukje

Witvis

Pasta Bolognese

## Nagerechten

Kinderijsje

Schatkistje

*€21,50*